



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİKLİ VE ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

<https://www.elele.com.tr>

10 bebe enginar  
1 kahve fincanı pirinç  
10 arpacık soğan  
1 çay bardağı portakal suyu  
1 çay bardağı su  
Yarım limonun suyu  
Tuz  
Karabiber  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
Yarım su bardağı sızma zeytinyağı  
1 demet taze soğan  
1 kase erik

Erikleri ikiye kesin, çekirdeklerini çıkartın. Arpacık soğanları boyuna ikiye kesin ve yaprak yaprak ayırın. Soğanları ve erikleri 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte kavurun. Enginarları tencereye yerleştirin. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci serpin. Enginarların yarısına gelecek şekilde suyu, zeytinyağının yarısını ve portakal suyunu dökün. Tuzu ve şekerini de serpin. Önce yüksek ateşte 5 dakika pişirin. Daha sonra ateşi kısın. 20 dakika sonra tencerenin kapağını açıp, doğranmış taze soğanı ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika daha pişirin. Enginarlar pişince ocaktan alın. İçinden tek tek alarak servis tabağına çanak olacak şekilde ters çevirip yerleştirin. Ortalarına malzemeleri paylaşın. En son kalan sızma zeytinyağı gezdirin. Soğuk servis yapın.

